

## Rezept

# Kartoffel-Lauch-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Salat, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>800 g</b>	neue Kartoffeln		Salz
<b>2 Stangen</b>	Babylauch ( ca. 300 g)	<b>5 EL</b>	Olivenöl
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch	<b>250 ml</b>	Molke
	Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser oder im Dämpfer in 20-30 Min. garen. Lauch putzen, seitlich bis zur Mitte einschneiden und gründlich waschen, zuerst längs in schmale Streifen schneiden, dann würfeln. 2 EL Öl erhitzen, den Lauch darin ca. 3 Min. andünsten. Eventuell etwas Wasser zufügen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Kartoffeln kalt abschrecken, pellen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Molke, restliches Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing mit Kartoffeln, Lauchwürfeln und Schnittlauchröllchen vermengen, salzen und pfeffern. Den Salat lauwarm oder kalt servieren.